ISCAS DE PEIXE COM MOLHO AZEDINHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

450 g de filé de peixe cortado em iscas

farinha de trigo e fubá para empanar

1/2 xícara de maionese

1/2 xícara de creme de leite

2 cabeças de alho socado

sal

1 limão

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

TEMPERE O PEIXE:

Tempere o peixe:Coloque a pimenta-do-reino, 1/2 limão, sal, alho e misture bem.

Coloque o peixe na mistura de trigo e fubá e vá empanando.

Para preparar o molho, misture a maionese, creme de leite, sal, pimenta-do-reino e o restante do limão espremido.

Agora é só fritar o peixe em óleo bem quente, arrumar o prato e servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19459-iscas-de-peixe-com-molho-azedinho-de-limao.html